

Uzumlu Elma Tatlisi

Malzemeler

- 1 Kase Ceviz
- 6 Adet Elma
- 1 Paket Kaymak
- 1 Adet Limon
- 1 Su bardagi Su
- 1 Tatli kasigi Tarcin
- 1 Su bardagi Toz Seker
- 1 Kase Uzum

Yapilisi

Ilk olarak uzumlerin yumusamasi icin uzerine sicak su koyuyoruz. Elmalarin kabuklarini soyup ortadan uce kesip cekirdeklerini cikartiyoruz. Temizlenen elmalari kararmamasi icin suyun icerisine koyuyoruz. Sonrasinda suyun icerisinden alip firin kabina yerlestiriyoruz. Elmalarin ortasina tarcinlari koyuyoruz. Bunun uzerine de uzumleri ve toz sekerleri dokuyoruz. Sikilmis limon suyunu da uzerilerine dokuyoruz. Sicak suyu da doktukten sonra onceden isitilmis 180 derecelik firina veriyoruz. Firindan cikarttigimiz tatlimizi sogumaya birakiyoruz. Soguyan tatlinin uzerine kaymaklari koyuyoruz. Cevizini de serpip servis ediyoruz.

ellerimize saglik